

###	GRADE E CORPO DOCENTE
-----	-----------------------

Curso: Técnico em Alimentos Integrado	Carga Horária Total do Curso (hora relógio): 3400	Tipo de Curso: Técnico
---------------------------------------	---	------------------------

Campus: Gama	Oferta do curso:	Manhã	X	Tarde	X	Noite
--------------	------------------	-------	---	-------	---	-------

Perfil do Egresso (resumido):	Visa a formação de profissional habilitado para atuar, junto ao setor de empresas transformadoras de matéria-prima alimentícia, exercendo atividades de planejamento, execução e condução de projetos na área de processamento de alimentos de origem vegetal e animal.
-------------------------------	---

Requisito para ingresso:	Ensino Fundamental
--------------------------	--------------------

Componente Curricular	Docente	Carga Horária (hora aula)	Pré-Requisito (sim / não)	Oferta	
01	Geografia I	Sandro Nunes de Oliveira	40h	não	1º semestre
02	Geografia II	Sandro Nunes de Oliveira	40h	não	2º semestre
03	Geografia III	Sandro Nunes de Oliveira	40h	não	3º semestre
04	Biologia I	Bernardo Miglio Costa/Sueli da Silva Costa	80h	não	1º semestre
05	Biologia II	Bernardo Miglio Costa	40h	não	2º semestre
06	Biologia III	Bernardo Miglio Costa	40h	não	3º semestre
07	Informática	Sylvana Karla da Silva de L. Santos	80h	não	1º semestre
08	Embalagens Alimentares	Sther Maria Lenza Greco	80h	não	1º semestre
09	Língua Portuguesa e Literatura I	Vânia Alves da Silva	120h	não	1º semestre
10	Língua Portuguesa e Literatura II	Claúdia Luiza Marques	60h	não	2º semestre
11	Língua Portuguesa e Literatura III	Claúdia Luiza Marques	60h	não	3º semestre
12	Educação Física I	Camila Tenório Cunha	40h	não	1º semestre
13	Educação Física II	Camila Tenório Cunha	20h	não	2º semestre
14	Educação Física III	Camila Tenório Cunha	20h	não	3º semestre
15	Empreendedorismo/Cooperativismo e Projetos Agroindustriais	David Frederick da Silva Cavalcante	60h	não	1º semestre
16	Matemática I	Geovanne Almeida dos Santos	120h	não	1º semestre
17	Matemática II	Ricardo Nogueira Viana Narcizo	60h	não	2º semestre
18	Matemática III	Ricardo Nogueira Viana Narcizo	60h	não	3º semestre
19	Artes I	Rommy Mathias Pova	80h	não	1º semestre
20	Artes II	Rommy Mathias Pova	20h	não	2º semestre
21	Artes III	Rommy Mathias Pova	20h	não	3º semestre
22	Língua Inglesa I	Roxane Kelly Barbosa Silva	80h	não	1º semestre
23	Língua Inglesa II	Roxane Kelly Barbosa Silva	40h	não	2º semestre
24	Química I	Daniela dos Santos Trovão Barbalho	80h	não	1º semestre
25	Química II	Daniela dos Santos Trovão Barbalho	40h	não	2º semestre
26	Química III	Daniela dos Santos Trovão Barbalho	40h	não	3º semestre
27	Física I	Thiago Machado da Costa	80h	não	1º semestre
28	Física II	Thiago Machado da Costa	40h	não	2º semestre
29	Física III	Thiago Machado da Costa	40h	não	3º semestre
30	Filosofia I	Milton Juliano da Silva Júnior	80h	não	1º semestre
31	Filosofia II	Milton Juliano da Silva Júnior	40h	não	2º semestre
32	Filosofia III	Milton Juliano da Silva Júnior	40h	não	3º semestre
33	História I	Eduardo Federizzi Sallenave	80h	não	1º semestre
34	História II	Eduardo Federizzi Sallenave	40h	não	2º semestre
35	História III	Eduardo Federizzi Sallenave	40h	não	3º semestre
36	Microbiologia de Alimentos	Sueli da Silva Costa	80h	não	2º semestre
37	Métodos de Conservação de Alimentos	Eliane Maria Molica	40h	não	2º semestre
38	Tecnologia de Produtos de Carne e Derivados	Adriana de Oliveira dos Santos Alfani	200h	não	2º semestre
39	Sociologia	André Godim do Rego	40h	não	3º semestre
40	Projeto Integrador	-	80h	não	3º semestre
41	Análise-Físico Químico de Alimentos	Patrícia Diniz Andrade	120h	não	3º semestre
42	Tecnologia de Produtos de Frutas e Hortaliças	Eliane Maria Molica	200h	não	3º semestre
43	Língua Espanhola	Renata Mourão Guimarães	40h	não	3º semestre
44	Análise Sensorial	Patrícia Diniz Andrade	60h	não	3º semestre
45					
46					
47					
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					